МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31639— 2012

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 116)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 20 июля 2012 г. № 50)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2012 г. № 475-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31639—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53516—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Поправка к ГОСТ 31639—2012 Изделия колбасные вареные из мяса птицы. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 7 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 31639—2012 Изделия колбасные вареные из мяса птицы. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономики Республики Армения

(ИУС № 10 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Cooked sausage items of poultry meat. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия из мяса птицы (далее — колбасные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического контроля

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

Издание официальное

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31262—2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6679:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006; ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **обваленное мясо птицы:** Пищевой продукт, полученный в результате обвалки потрошеной тушки птицы и/или ее частей и представляющий собой их мякотную часть.

Примечание — В зависимости от наименования продуктов разделки тушки птицы образуются соответствующие термины, например, «обваленное мясо полутушки птицы» и т. д.

3.2 **мясо птицы механической обвалки;** МПМО (Ндп. *фарш*): Пищевой продукт, полученный в результате обвалки потрошеной тушки птицы или ее частей методом сепарирования и представляющий собой тонкоизмельченную массу с нормируемыми количеством и размером костной ткани.

3.3 **фарш из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный из обваленного мяса [пищевых субпродуктов] птицы, различной степени измельчения с добавлением или без добавления ингредиентов.

3.4 **потроха птицы:** Пищевые продукты убоя птицы, к которым относятся обработанные печень, сердце и мышечный желудок.

3.5 **колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Пищевой продукт из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, готовый к употреблению, установленной формы и/или размера, в оболочке или без нее, изготовленный из фарша из мяса [пищевых субпродуктов] птицы по определенной технологии.

3.6 **фаршированное колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы ручной или механической формовки, придающей продукту особый рисунок, изготовленное с использованием начинки.

Примечание — Начинки могут быть одно- или многокомпонентные, в том числе растительного и/или животного происхождения.

3.7 **потрошковое колбасное изделие:** Изделие колбасное вареное из пищевых потрохов птицы с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре.

3.8 **вареная колбаса из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Колбасное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, подсушке, обжарке и последующей варке.

Примечание — Вареная колбаса из мяса [пищевых субпродуктов] птицы может быть изготовлена по технологии, предусматривающей совмещение отдельных процессов.

3.9 **сосиски из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению.

3.10 **сардельки из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 до 44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующей варкой и/или копчению.

3.11 **хлеб из мяса птицы:** Колбасное изделие из мяса птицы без оболочки, подвергнутое при изготовлении запеканию в форме.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют:

- на колбасы;
- колбаски;
- сосиски;
- сардельки;
- хлебы.

Колбасные изделия могут быть фаршированными и/или потрошковыми.

4.2 В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов различных видов птицы колбасные изделия подразделяют:

- на колбасные изделия с указанием конкретного вида птицы (например сосиски куриные);
- колбасные изделия без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например сосиски из мяса птицы).

4.3 В зависимости от термического состояния колбасные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °С до 8 °С включительно;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

4.4 Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:

экстра — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого не менее 50 %;

высший — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50 %;

второй — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70 %;

третий — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50 %.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасные изделия конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по производству колбасных изделий, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части мяса птицы, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, ветеринарно-санитарных требований при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных изделий				
	сосиски	колбаски	сардельки	колбасы	хлебы
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, бульонно-жировых отеков, с наличием или без декоративной обсыпки. Допускается незначительное наличие влаги в вакуумных упаковках				
Консистенция	Плотная, из субпродуктов — пластичная				
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, с допускаемым наличием мелкой пористости, цвет от светло-розового до красного, при наличии пищевых субпродуктов до темно-коричневого; в ветчинных — куски мышечной ткани неопределенной формы с видимыми включениями прослоек фарша от бело-розового до красноватого, а кожи — желтоватого цвета; рисунок регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий				
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса				
Форма и размер	Колбасное изделие, имеющее округлую, прямоугольную, трапециевидную или другую форму с максимальным размером нормального сечения, мм				
	От 14 до 32 включ.	От 32 до 44 включ.		От 45 до 180 включ.	—
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий, для сорта экстра — 15,0; высшего — 13,0; первого — 12,0; второго — 10,0; третьего — 8,0				
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий, для сорта экстра — 20,0; высшего — 25,0; первого — 30,0; второго — 35,0; третьего — 40,0				
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий				
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий				
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,2	2,5			
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005				

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных изделий				
	сосиски	колбаски	сардельки	колбасы	хлебы
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5				
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006				

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в колбасных изделиях, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлены для колбасных изделий, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

5.1.3 Колбасные изделия, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.4 Пищевую ценность колбасных изделий конкретного наименования устанавливают в документации, в соответствии с которой они изготовлены.

5.1.5 Микробиологические показатели колбасных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки; пищевые яйца и яичные продукты, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- требованиям, установленным в документе на эти продукты.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования колбасных изделий регламентируется документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По термическому состоянию и рекомендуемым срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям:

мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных:

- охлажденные, температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — со сроком годности не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут, подмороженные и/или размороженные с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут;
- замороженные, температурой в толще продукта не выше минус 12 °С — не более 4 мес, субпродукты — не более 2 мес и не выше минус 18 °С — не более 8 мес, субпродукты — не более 6 мес;

мясо птицы механической обвалки:

- охлажденное, температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С — не более 72 ч;
- подмороженное и/или размороженное, температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С — не более 5 сут;
- замороженное, температурой в толще продукта не выше минус 18 °С со сроком годности не более 3 мес;

пищевые яйца сельскохозяйственной птицы со сроком годности не более 15 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С;

яичные продукты переработки пищевых яиц сельскохозяйственной птицы:

- охлажденные жидкие со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;

- замороженные жидкие со сроком годности не более 15 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С; со сроком годности не более 10 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С;

- сухие со сроком годности не более 6 мес, хранившиеся при температуре не выше 20 °С или со сроком годности не более 24 мес, хранившиеся при температуре не выше 4 °С.

5.2.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах колбасных изделий устанавливают в документе на колбасные изделия конкретного наименования, в соответствии с которым они должны быть выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве продуктов из мяса птицы и убойных животных и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки колбасных изделий, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

5.2.7 Для выработки колбасных изделий следует применять материалы:

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи) по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;

- оболочки искусственные и синтетические, включая барьерные, по документам, в соответствии с которыми они изготовлены;

- формовочные и тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8 Допускается использование аналогичного сырья, в т.ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.2.1 и разрешенных к применению.

5.2.9 Для выработки колбасных изделий не допускается применять:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;

- мясо птицы с изменившимся цветом мышечной ткани, кожи и жира;

- шпик с пожелтением.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону, батончику колбасного изделия в натуральной оболочке, должна иметь следующую маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;

- сорт (при наличии);

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- масса нетто для фасованных изделий;

- термическое состояние (охлажденное, замороженное, легкозамороженное или глубокозамороженное);

- состав продукта;

- пищевая ценность;

- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума);

- дата изготовления и дата упаковывания;

- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;

- срок годности и условия хранения;

- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;

- информация о подтверждении соответствия.

На колбасные изделия в искусственной оболочке информацию (частично или полностью) допускается наносить непосредственно на оболочку.

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), информацию об этом следует выносить на этикетку.

5.3.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания этикетки. Маркировка должна содержать информацию по 5.3.1 со следующим дополнением:

- масса нетто;

- число упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Допускается по согласованию с потребителем не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5.3.4 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащие данные о продукте по 5.3.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.3.5 Маркировка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документу, в соответствии с которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и упакованными под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы.

5.4.3 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные, контейнеры, тару-оборудование по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку; допускается по согласованию с потребителем для местной реализации при отсутствии крышки тару накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой, а также другими видами упаковочных материалов, предназначенными к применению в пищевой промышленности.

5.4.5 Допускается использовать другие виды тары, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

5.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки.

Упаковку колбасных изделий разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

5.4.7 Упаковка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4.8 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках и ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг, контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

5.4.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного термического состояния, выработанное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес и телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта, документу, по которому он изготовлен;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 9792 и [1].

7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 9958, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670 и [2].

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

7.6 Определение массовой доли кальция — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.8 Определение содержания токсичных элементов по ГОСТ 31262, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

7.9 Определение нитрозаминов — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение антибиотиков — по [3].

7.11 Определение пестицидов — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение радионуклидов — по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерий S.aureus — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- бактерий Listeria monocytogenes — по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.14 Определение температуры в толще продукта

7.14.1 Средства контроля

Цифровой термометр «Замер-1» по документу, в соответствии с которым он изготовлен, или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.14.2 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.15 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных организмов (если она предусмотрена нормативными документами на колбасное изделие конкретного наименования) — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 7.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения, регламентируемым в документе, в соответствии с которым выработаны конкретные наименования колбасных изделий, и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один — два ряда или упакованных в транспортную тару, при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % — не более 6 сут; колбасных изделий, вырабатываемых в барьерной оболочке, — не более 60 сут.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы:

- целыми батонами — не более 10 сут;
- при сервировочной нарезке — не более 5 сут;
- при порционной нарезке — не более 6 сут.

8.3 Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных изделий при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта, не выше минус 12 °С — не более 30 сут; не выше минус 18 °С — не более 90 сут.

8.4 Транспортирование и хранение колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.5 Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] ISO 17604:2003 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Carcass sampling for microbiological analysis (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа)

[2] ISO 6887-2:2003 Microbiology of food and animal feeding stuff. Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов)

[3] ISO 13493:1998 Meat and meat products. Determination of chloramphenicol content. Method using liquid chromatography (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии)

УДК 637.523.006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: колбасные изделия, потрошковые колбасные изделия, мясо птицы, общие технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *О.Д. Черепковой*

Сдано в набор 16.10.2013. Подписано в печать 01.11.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 188 экз. Зак. 1279.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Поправка к ГОСТ 31639—2012 Изделия колбасные вареные из мяса птицы. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 3. Таблица согласования	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 7 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 31639—2012 Изделия колбасные вареные из мяса птицы. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономики Республики Армения

(ИУС № 10 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru